54e Année. — N° 37 12 Septembre 1937

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Sélection nécessaire

Parler de sélection à des viticulteurs est chose banale évidemment. C'est un mot qui se lit partout, qui se prononce en de nombreuses circonstances lorsque c'est de vigne qu'il s'agit ; surtout depuis que le phylloxéra a fait table rase de l'ancien vignoble et qu'une vigne nouvelle, la vigne américaine, a été appelée à servir de support solide aux variétés de Vinifera, défaillantes sur leurs propres racines.

« Vignes américaines sélectionnées, porte-greffes sélectionnés, producteurs directs sélectionnés.....», telles sont les étiquettes données à la multitude des vignes qu'utilise actuellement le viticulteur, soit qu'il en assure lui-même la production, soit qu'il ait recours à des producteurs spécialisés pour se les procurer.

Pour qu'il en soit ainsi, il faut donc que l'on attribue à la sélection une certaine importance, une valeur particulière et que le produit sélectionné fasse vraiment preuve d'une nette supériorité sur celui qui ne l'est pas, autrement dit sur le produit « tout venant ».

La chose n'est pas contestable : ce qui est sélectionné est plus rapproché de la perfection que ce qui ne l'est pas, quel que soit le sens dans lequel s'exerce la sélection.

C'est donc à juste titre que le viticulteur, tout comme l'éleveur, le céréaliculteur, doit s'attacher à la recherche du produit qui parmi ceux entre lequel il a le choix, présente les caractères qui le lui font considérer comme préférable, supérieur à tous autres, au point de vue spécial du but poursuivi.

Malheureusement, et pour peu que l'on s'efforce d'observer, on est amené à constater que la recherche du mieux, du meilleur, du résultat maximum, par l'application de la rigoureuse sélection, n'est pas la qualité maîtresse du viticulteur français. Il faut le regretter, d'autant plus, semble-t-il, que les conditions actuelles de la production et de la vente du produit, raisin ou vin, mettent le producteur dans l'obligation de serrer de très près le problème à résoudre.

Ce détachement, cette négligence — pourrions-nous dire, — à l'encontre d'un grand nombre d'intéressés, on a été souvent tenté de l'attribuer à une nature particulièrement favorable et généreuse, dans notre Pays, don magnifique qui les aurait dispensés de fournir l'effort humain maximum.

Il y a probablement du vrai dans cette attribution, car si l'on regarde un peu, toujours à propos de la vigne, ce qui se fait hors de chez nous, surtout dans les pays nouvellement venus à la reconstitution sur sujets résistants et servis par une nature ingrate, on est frappé de l'intensité de l'effort humain exercé en vue d'une amélioration destinée à compenser les effets de cette dernière.

Ce n'est point dans cette chronique que peut être donné à l'étude de ce sujet un plus grand développement.

Notre but est plus objectif, plus simple, plus susceptible de conséquences immédiates, favorables à l'intérêt du vigneron, à l'intérêt général lui-même, et le moment nous paraît bien choisi pour lui parler de sélection au point de vue général et lui en conseiller la mise en œuvre.

Dans quel sens peut-il l'exercer le plus utilement, le plus efficacement ?

Le matériel qu'il utilise comportant normalement des vignes porte-greffes d'une part, des vignes greffons d'autre part, c'est à ces deux catégories de vignes que doit s'appliquer la sélection, dans les variétés appelées à constituer le vignoble de notre Pays, si varié, si complexe dans sa substance.

Pour les porte-greffes, cette sélection peut s'exercer dans des sens très divers, quelle que soit la variété choisie en considération de la nature du sol, du greffon à lui superposer, etc., etc. Qu'il s'agisse de boutures ou de racinés, l'absence de tares apparentes est une qualité précieuse à rechercher. Parmi ces tares, citons toutes les maladies

qui sont susceptibles de frapper les vignes porte-greffes, citons une insuffisance notoire d'aoûtement, assez facile à constater à l'œil un peu exercé ; citons les traumatismes accidentels : taches de grêle, par exemple ; signalons surtout les manifestations du Court-noué, à cause de l'importance particulière qu'acquiert cette affection à l'égard de l'avenir du vignoble.

A ce sujet, on peut assez facilement confondre le Court-noué pathologique si gravement redoutable, avec ce que l'on observe souvent dans les boutures provenant de très jeunes ou de très vieux pieds, et chez lesquelles les mérithalles sont aussi très courts sans qu'elles soient vraiment Court-nouées, au sens pathologique du terme.

Un œil très exercé est nécessaire pour distinguer les deux catégories, si tant est que la distinction soit toujours possible par un examen superficiel. Les racinés obtenus des boutures malades de Court-noué portent des feuilles déformées, malades elles mêmes ; ceux de l'autre catégorie portent des feuilles saines, de forme normale, les dimensions ne l'étant généralement pas.

On sait qu'aucune variété de vigne porte-greffe n'est rigoureusement indemne de court-noué pathologique et que parmi toutes, le Rupestris du Lot est la plus fréquemment, comme la plus gravement atteinte.

Toutes les plantations de pieds mères peuvent comporter des ceps court-noués ; il est toutefois simple, facile de les y déceler et de les supprimer. Les spécialistes professionnels soucieux de leurs intérêts autant que de leur réputation ne doivent point manquer de le faire, sachant bien que ces intérêts sont communs avec ceux des viticulteurs dont ils peuvent être les fournisseurs.

Mais une telle sélection devient impossible lorsqu'il s'agit d'une production accessoire, accidentelle, telle que celle résultant de l'émission de sarments adventifs nés sur le porte-greffe, au-dessous du point de soudure. De tels sarments sont souvent nombreux dans les vignes vieilles, surtout si elles ont été établies sur Rupestris du Lot.

Et ils appartiennent souvent à des variétés diverses, car il est fréquent que les remplacements en vieilles vignes ne soient pas toujours effectués avec la variété porte-greffe initiale.

Or il arrive que ce nombre quelquefois important de rejets incite le vigneron et plus souvent encore des personnes tout a fait étrangères à la profession viticole à faire de ces rejets, l'objet d'une exploitation productive.

Les boutures en provenant ne pouvant guère subir de sélection, surtout si elles sont destinées à un greffage immédiat, peuvent occasionner par la suite de graves mécomptes à ceux qui les utilisent.

Car, n'étant l'objet d'aucune sélection, un tel matériel peut comporter

non seulement des sujets malades, organiquement tarés, mais aussi de nombreuses tares visibles, occasionnées à l'occasion des labours et autres opérations culturales. Mais surtout, il peut n'être qu'un mélange de variétés de valeur assurément inégale.

La véritable sélection a opérer dans un tel matériel de plantation, consisterait à renoncer délibérément à toute utilisation.

Ainsi, la sélection chez le porte-greffe est une précaution nécessaire en vue de la réalisation de vignes de bonne tenue. Mais que dire de la sélection du greffon?

Bien souvent elle est seule considérée, plus souvent encore elle ne l'est pas. Et elle est cependant si facile à faire, aussi peu coûteuse qu'elle est éfficace.

Chez nos voisins Suisses elle est courante ; chez les viticulteurs Allemands elle est poussée à un très haut degré de perfection, tel qu'il serait désirable de le voir réalisé partout.

Pour une variété donnée, elle peut porter sur des points très divers: santé, vigueur, intensité de la production, perfection des greffes, grosseur des grains, richesse en sucre, etc, etc.

La période qui précède immédiatement la vendange est celle qui convient le mieux, pour une telle sélection, coupables envers eux-mêmes sont les viticulteurs qui en vue de futurs greffages ne s'y astreignent pas.

Marquer de façon durable les ceps ou même les sarments à reproduire est chose facile. L'opération doit être faite à la veille de la vendange pour être pleinement efficace.

Il est sans intérêt de considérer l'âge de la vigne sélectionnée dès lors qu'elle comporte des ceps présentant les aptitudes ou caractères recherchés et qui seuls doivent fournir les sarments à multiplier. Toute vigne bien productive portant des sarments sains, bien aoutés, peut fournir d'excellents greffons, générateurs d'excellentes vignes.

Les bois gourmands toujours moins fructifères que ceux issus de coursons sont à rejeter, la pratique ayant démontré qu'ils étaient moins précocement fertiles que les autres.

On sait aussi que dans tout sarment, les yeux les plus complets comme les plus fertiles sont portés par la partie moyenne, qui est aussi la plus favorable, matériellement, à l'éxécution de la greffe.

Elle est aussi la mieux constituée organiquement et c'est ce qui doit la faire choisir de préférence, au moment du greffage.

Sélectionnons.

Encore les greffes d'été et d'automne

A la suite de notre dernière chronique sur ce sujet, diverses demandes de renseignements nous sont parvenues auxquelles nous répondons :

1° Dans la Mayorquine comme dans la Cadillac, les greffons doivent être prélevés sur des sarments ou parties de sarments déjà aoûtées.

2° Les ligatures habituelles, raphia, ficelle... peuvent être utilisées dans les deux types de greffes. Pour la Cadillac toutefois, la ligature au bouchon est en tous points préférable, car elle assure pendant l'hiver une protection précieuse de l'assemblage, protection que ne procurent pas au même degré les autres ligatures.

3° La greffe en fente et la greffe anglaise telles qu'elles sont exécutées au printemps peuvent être pratiquées aussi en automne, avec un succès lié aux caractéristiques météorologiques du mois qui suit l'exécution.

L'opération nécessite évidemment la décapitation des sujets et ainsi disparaît l'un des principaux avantages inhérents aux greffes Mayorquine et Cadillac.

Pour éviter le développement immédiat du greffon, la date d'exécution des greffes en fente et anglaise doit être placée de préférence un mois plus tard environ que pour les deux autres sortes de greffes tardives.

A. Bonnet.

Kolossal

Au moment ou toutes nos volontés sont tendues dans le même but : écouler le vin de France, voici ce que publie un journal de la grande presse :

LES PIQUETTES

Boissons fraîches et rafraîchissantes de la vieille France.

Voulez-vous vous désaltérer à bon compte en buvant des « piquettes rafraîchissantes et économiques » ? Elles conviennent si bien par ces temps de chaleurs où la soif se fait sentir. **Un vin de raisin sec est délicieux.** Peu

alcoolisé et fait par vos soins il sera agréablement consommé. **Dégustez-le à tous les repas,** vous penserez à moi en le buvant.

Suit la préparation. Raisins de Smyrne et de Corinthe. ...

P. D.

LES VIGNOBLES DE FRANCE

(Avec une planche en couleurs)

Grâce à l'extrême bienveillance de M. Prosper Gervais, président de la Société des Agriculteurs de France, et à la grande amabilité du Directeur de cette même Société, M. Marcel Fouchet, il nous a été donné de pouvoir reproduire pour nos lecteurs, l'une des illustrations de l'important ouvrage « **La Vigne et le Vin** », *la carte des vignobles de France dressée par Alexandre Serebriakoff, dans le style ancien.*

Cette carte, volontairement inspirée d'un style ancien, ne vaut pas seulement par l'art agréable qui a dirigé son exécution, par la gentillesse bachique de ses ornements et de son cadre. Elle est, aussi, précieuse par son exactitude.

Non point qu'elle prétende à permettre de mesurer et de chiffrer le nombre exact d'hectares que les Français de profession agricole ont plantés et cultivent en vignes. Son exactitude réside moins dans des chiffres et des mesures que dans l'impression que veut donner ce foisonnement de taches vertes, cette représentation colorée du vêtement de pampres mûrissant qui recouvre inégalement la plus grande partie du territoire français.

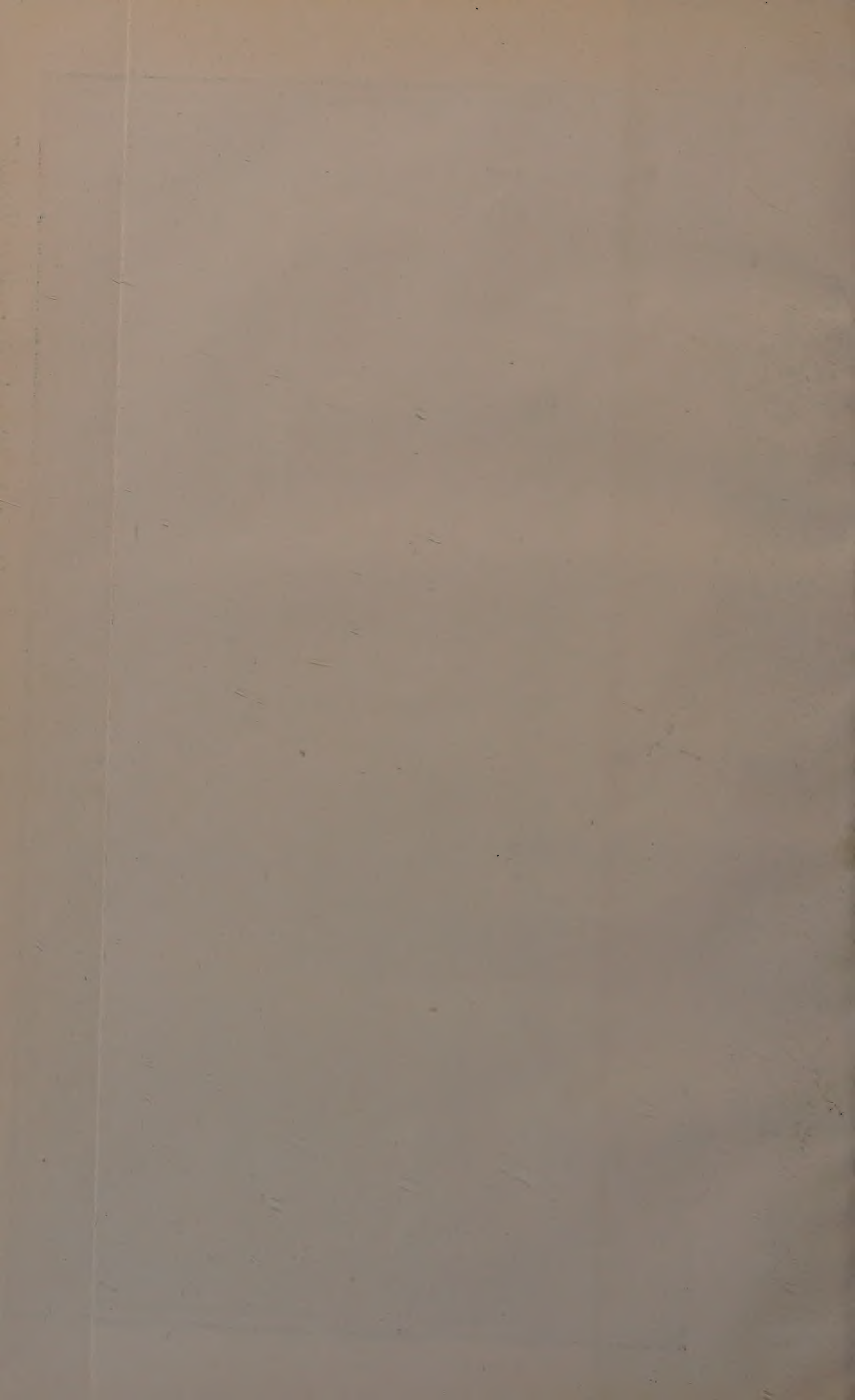
On peut apprécier là, d'un seul coup d'œil, l'immense étendue du vignoble de France. Sauf en Flandre, en Artois et en Picardie, dans ce « Nord », pays de la bière, et mis à part la Normandie, un coin du Perche et la plus grande portion de la Bretagne, pays du cidre et du poiré, il n'est pas une province, il n'est pas un pays, il n'est pas un canton de France qui n'ait sa part du vignoble français : le plus vaste, le plus riche et le plus fameux de tous les vignobles du monde.

Mais cette vue d'ensemble se diversifie aussitôt pour laisser apparaître le caractère essentiel que garde si heureusement en France la culture — on pourrait dire, tout aussi bien, le culte — de la vigne : c'est à savoir que, pour le plus grand plaisir des buveurs et le plus grand profit des vignerons, il y a ici, non pas un vignoble unique et uniforme, mais la plaisante et profitable diversité des vignobles de France, avec cinq qualités rares et précieuses que donne à chacun d'eux l'intelligente et séculaire collaboration de la nature et des hommes.

On ne peut voir sur cette carte, mais on y peut évoquer par l'imagination la multitude de ces petits vignobles élémentaires que les paysans fran-



Supplément du "Progrès Agricole et Viticole"



çais cultivent avec amour et exploitent pour eux-mêmes, permettant à chacun de boire et d'offrir à ses amis le vin de son cru et le jus de sa treille.

Mais les taches vertes que le pinceau évocateur a judicieusement semées et réparties ici et là sur la représentation du sol national, donnent l'idée la plus heureuse de la répartition provinciale des vignobles dont les produits sont offerts à qui n'a pas le bonheur d'être lui-même vigneron.

On y distingue aisément cinq régions, cinq groupes, mais dont chacun contient une variété de vignoble que commandent les caractères du climat et du sol.

Voici, à l'est, en bordure des frimas, les vins de Seyssel en Savoie, les « vins de paille » des reculées du Jura, les vins gris de Lorraine, l'or pâle, mais de si bon aloi, des vins d'Alsace ; et derrière eux, les plus illustres de tous les vins français, ceux auxquels on admire que les pentes un peu raides et sèches des plateaux de Champagne sachent donner un esprit si pétillant.

Voici, tout le long de la Saône et du Rhône, depuis la Côte-d'Or bourguignonne jusqu'aux collines provençales de Châteauneuf-du-Pape, toute la série capiteuse des « finages » et des « climats » de Bourgogne qui, du Clos-Vougeot et du Pommard, se prolongent et se continuent par le Mâconnais, le Beaujolais et les Côtes-du-Rhône, jusqu'au modeste et savoureux Tavel.

Voici, dans l'air léger du paisible Val de Loire, entre les granits auvergnats où mûrit le rude Chanturgue et les granits bretons qui abritent le riant muscadet du pays nantais, la gamme ensorceleuse des Saumur, des Vouvray, des Bourgueil et des Chinon, qui formèrent le goût et ennoblirent la soif de Rabelais.

Sur le sud-ouest aquitain, plus chaud et plus ensoleillé, règne le Bordeaux, dont les crus savamment hiérarchisés parmi la profusion des « châteaux », des côtes, des graves et des palus, s'encadrent entre les deux pays des eaux-de-vie : la noble Charente avec Cognac au nord, le rude Armagnac au midi ; — cependant que plus loin les vins de Cahors et de Jurançon se glorifient d'une parenté bordelaise.

Mais si nous avons déjà rencontré et situé l'insigne trinité de la vigne française : Champagne, Bourgogne, Bordeaux, ce sont là vins de prix, vins de luxe, vins des grands jours et des grandes fêtes.

A peu près tous les autres que nous avons rencontrés, si gentils, si fins, si plaisants qu'ils soient, ne sauraient être tout au plus que des vins du dimanche. Car aux pays où on les trouve, la vigne n'est qu'une « culture associée » et ne saurait fournir à la boisson de tous les jours.

Nous demanderons donc notre vin quotidien à cette région, à ce vignoble qui occupe, sur la carte comme sur le sol, la plus large place, qui est le plus vaste et le plus riche des vignobles de France, et qui étend, d'un seul tenant, son vert manteau de pampres des Pyrénées jusqu'au delà du Rhône, des Cévennes à la mer, et même outre mer.

La vigne, ici, est la culture dominante, et le vin la production essentielle. Il y a, ici, de quoi fournir à tous les Français et à grand nombre d'étrangers, abondante, agréable, saine, rafraîchissante et fortifiante, cette boisson de chaque jour dont Rabelais fit ses délices et son inspiratrice, quand il la célébrait sous le nom de « vin de Mirevaux ».

Et la merveille, c'est que tout au long de ce pays de vin de chaque jour, on trouve tout un choix de vins de dimanche ; et qu'on ne puisse trouver qu'ici, parmi les vignobles de France, ces vins de liqueur ou de dessert qui sont dignes de voisiner avec les plus grands vins.

Car au meilleur des festins, même si les somptueux et délicats services sont accompagnés successivement, comme il sied, de Bordeaux, de Bourgogne et de Champagne, il manquerait un régal essentiel si l'on n'y servait, à la place convenable, quelque muscat de Frontignan, de Lunel, sans oublier à l'avant-garde les crus de la Côte Vermeille...

Claude PEYRAS.

ACTUALITÉS. -- LES VERS DE LA GRAPPE

Cochylis et eudémis ou *vers de la grappe* donnent en 1937 du souci au vigneron. De toutes part nous parviennent des nouvelles assez alarmantes : Aude, Hérault, Gard et jusqu'au Beaujolais, Màconnais et Savoie connaissent les dégâts de ces terribles insectes.

Jusqu'ici, le viticulteur avait bien remarqué quelques dégâts à la floraison, mais n'y avait pas attaché l'importance qu'ils méritaient, disant : Ce sera comme les années précédentes, l'invasion ne fera de dégâts que localement !

A la deuxième génération des insectes, cependant, diverses organisations syndicales ou coopératives se sont émues, et à la mi-juillet nombreux étaient les vignerons qui se plaignaient aux Services agricoles de la présence dans les vignobles de nombreux papillons d'eudémis et de cochylis. Des essais sont aussitôt organisés à la hâte un peu partout, mais souvent trop tard, ce qui explique quelques insuccès relatifs.

Nous-même avons pu observer *dans le Mâconnais*, fin juillet 1937, une invasion considérable de vers d'eudémis et de cochylis. Le 27 juillet, nous observons à Chaintré qu'un grain sur trois renferme une chenille d'un demi-centimètre environ de longueur, donc ayant éclos et commencé ses dégâts à l'intérieur du grain depuis plusieurs jours, peut-être huit, dix au plus. La récolte est, dès cette époque, bien compromise, même sur les rangs de Chardonnay traités aux arsénicaux huit jours avant : la moitié des chenilles encore vivantes, car l'on a traité trop vite avec une attention insuffisante.

Le 28 juillet, à 40 km. au nord de Mâcon, nous observons la même proportion de grains piqués par un ver, soit un ver pour trois grains, mais ici les vers ne mesurent en moyenne que trois millimètres de long. Les traitements avec un insecticide de contact ovicide ont donc aussi, dans ce cas, été effectués dix jours trop tard.

Plus au nord *dans le département du Rhône*, c'est dès le 19 mai que nous avions pu observer personnellement un plein vol de cochylis dans une parcelle, et d'eudémis dans une autre parcelle (4-5 km. de distance) : 1re génération. Au cours d'une visite au crépuscule, des nuées de petits papillons caractéristiques s'élevaient à notre passage, au nombre de 8-10 par souche, et ce vol avait probablement débuté quinze jours avant, car on pouvait voir des œufs brillants déposés, déjà bien évolués ; d'autre part, un traitement fait par le propriétaire, le 24 mai, avec un insecticide ovicide s'est montré

insuffisant, car trop tardif : A cette date, nombreuses étaient les éclosions de vers ayant déjà trouvé un abri dans les jeunes grappes.

Cependant, dans la même région du Lyonnais, un viticulteur a obtenu un bon résultat en opérant avec les mêmes produits que le précédent, mais en appliquant deux traitements successifs aux dates suivantes :

19 mai et 1er juin.

Dans ce même vignoble, les vols de 2me génération apparaissent les 4 et 5 juillet, et le 8-10 juillet le nombre des papillons qui volent au crépuscule paraît le plus considérable. Le traitement est immédiatement effectué, mais seulement le soir à la tombée de la nuit, en échelonnant l'opération du 10 au 16 juillet.

Plus au sud, près de la Méditerranée, le vignoble paraît aussi ravagé que dans le Lyonnnais.

C'est ainsi qu'à Vauvert la cueillette des chasselas a été compromise, et cette cueillette a dû être faite très rapidement dans certains quartiers (en 3 ou 4 jours), et, le 11 août, je connais une vigne où il m'a fallu deux heures pour ramasser trente kilos de raisins de table présentables. On dut vendanger le jour même.

C'est donc en août que les dégâts se montrent catastrophiques, et nombreux sont les propriétaires de chasselas du Gard et de l'Hérault qui sont très éprouvés.

Dans l'Hérault, des essais ont été organisés avec beaucoup de soins et... de succès par les Services agricoles du département et les laboratoires compétents de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, en particulier dans la région d'Adissan-Paulhan.

Les nombreux viticulteurs qui accompagnaient les organisateurs et les représentants de produits insecticides dimanche 22 août, au cours d'une visite des champs d'essais, ont pu acquérir la certitude que le fléau représenté par les vers de la grappe peut être combattu avec grand succès si l'on porte tous ses soins non seulement dans le choix des produits, mais aussi dans celui des appareils nécsssaires en certains cas (appareil à forte pression préalable, poudreuse...) et surtout si l'on observe les deux recommandations suivantes, qui sont la garantie du succès :

1° apporter un *soin extrême à l'exécution* du traitement (bien viser les grappes) ;

2° opérer à des *dates très judicieuses*, en surveillant les *sorties de papillons* à l'aide de *pièges-appâts*, car ces sorties, qui conditionnent les pontes, sont étroitement liées aux *conditions météorologiques, donc variables d'une région à une autre et d'une année à l'autre.*

Voici, *pour fixer les idées*, des exemples de *dates moyennes* de vol (donc de traitement) en *Roussillon*, *Languedoc*, *Beaujolais* et *Savoie :*

Grand vol, d'où ponte et 1re génération	Roussillon (R.).........	du 10 au 15 avril.
	Languedoc (L.).........	du 15 au 20 avril.
	Beaujolais (B.).........	du 10 au 15 mai.
	Savoie (S.).............	du 15 au 20 mai.

Date des deux traitements contre 1re génération dans le cas ci-dessous :

R.	1er traitement :	du 20 au 25 avril	—	2e trait.	du 28 au 3 mai
L.	d°	du 28 avril au 3 mai	—	d°	du 10 au 15 mai
B.	d°	du 22 mai au 27 mai	—	d°	du 5 au 10 juin
S.	d°	du 27 mai au 3 juin	—	d°	du 10 au 15 juin

Grand vol, d'où ponte et 2e génération.	*Date du traitement.*
R. fin juin	début juillet
L. du 5 au 10 juillet	mi-juillet
B. du 10 au 15 juillet	15-20 juillet
S. du 15 au 20 juillet	fin juillet

Il convient d'insister sur le fait que les dates ci-dessus varient d'une année à l'autre selon le climat de l'année et qu'en 1937, en particulier, toutes ces dates devaient être avancées de huit à quinze jours. On sait que parallèlement, la marche de la végétation et celle de la maturation est en avance également de plus d'une semaine.

Les vols et ponte amenant la 3e génération d'eudémis sont si capricieux, que l'on ne peut que conseiller un ou deux traitements facultatifs avec des produits non toxiques, six à huit jours après le grand vol ou dès l'apparition des premiers vers. Un autre moyen de lutte très efficace, quand on peut l'appliquer, consiste à *se hâter de vendanger.*

Cette année, je crois ce conseil de circonstance.

24 août 1937.

H. MATTRAS, *ingénieur agricole.*
Vauvert (Gard).

LES VINS DES VENDANGES COCHYLISÉES
ET EUDÉMISÉES

Une extrême sécheresse et des attaques de cochylis et d'eudémis ont fortement éprouvé cette année de nombreux vignobles du Midi. Dans cette même région, l'année 1920 fut également caractérisée par une période très sèche et par des sérieuses attaques de cochylis et d'eudémis, survenues au moment de la maturation des raisins.

En raison de ce rapprochement, il nous paraît intéressant de donner les résultats obtenus cette année là à la suite des essais comparatifs effectués pour nous rendre compte de la composition des vins récoltés dans des vignes éprouvées à la fois par la sécheresse et l'attaque de ces insectes.

Deux lots de raisins furent vinifiés séparément : l'un d'entre eux, constitué par des raisins piqués par les vers, fortement endommagés ; le deuxième lot, comprenant des raisins à peu près indemnes. Voici les résultats donnés par un essai sommaire effectué sur les moûts ainsi obtenus :

	MOUTS DES	
	Raisins sains	Raisins eudémisés
Sucre réducteur exp. en glucose .. *gr.p. litre*	175 »	2[illegible]5 »
Acidité totale exp. en ac. sulfurique —	5 48	11 10
Acidité volatile exp. en ac. sulfur. . —	0 10	0 35
Alcool en vol p. 100	Néant	0 3
Couleur	Incolore	Nettement coloré en rouge

On remarque que le moût des raisins eudémisés est beaucoup plus sucré et surtout beaucoup plus acide que celui des raisins sains.

D'autre part l'analyse accuse dans le moût des vendanges eudémisées 0°,3 d'alcool et 0 gr., 30 par litre d'acidité volatile, tandis que dans le moût des raisins sains obtenu cependant dans les mêmes conditions, l'acidité volatile est insignifiante et l'alcool inexistant. Une fermentation a donc pris naissance dans le grain de raisin eudémisé avant la cueillette du fruit.

Après examen des moûts on a fait fermenter séparément les deux lots de vendange. Au décuvage les quantités de vin et de marc obtenues ont été recpectivement les suivantes :

	Vendange saine	Vendange eudémisée
Vin (goutte et presse) par kil. de raisins	712 cc 5	647 cc 5
Marc................ — id. —	125 gr.	215 gr.

Le rendement en vin est notablement moindre pour les raisins eudémisés.

On pourrait admettre que le raisin, au moment où il est attaqué par l'insecte, a déjà constitué tous ses tissus et qu'il ne se modifie par la suite que par enrichissement en sucre et appauvrissement en acide.

Dès lors le marc semble pouvoir être une sorte de mesure de ce que serait devenu en poids à l'état sain, un poids déterminé de raisins attaqués.

Or, si 125 grammes de marc pressé correspondent à 1 kil. de raisins sains, 215 gr. correspondent à 1 kg. 720.

Dans cette hypothèse, la perte de récolte attribuable aux attaques de l'insecte serait de 42 °/₀ environ.

D'autre part on constate dans le moût eudémisé plus de sucre et plus d'acidité. Nous verrons aussi plus loin qu'on retrouve plus d'alcool et plus d'acide dans le vin. Mais si on calcule en *valeur absolue* non pas ce que contient le moût ou le vin de 1 kg. de raisins malades, mais ce que contient le moût ou le vin de 1 kg.720 de raisins sains, on constate un défaut de sucre et un surcroît d'acidité.

Les vins obtenus au cours de cette expérience ont reçu les mêmes soins. L'analyse effectuée fin février, nous a donné les résultats rapportés dans le tableau ci-dessous.

Il ressort de ces deux analyses comparatives que le vin provenant des raisins sains possède une composition normale. Mais le vin n° 2 obtenu avec les raisins sérieusement endommagés par l'eudémis, présente des caractères anormaux.

Ces particularités sont : une teneur élevée en alcool, un excès d'acidité, un extrait sec très fort et un goût d'amer particulier.

Dans le vin eudémisé, on remarque aussi la présence d'une dose très élevée d'acide tartrique libre et une déviation saccharimétrique nettement positive, cette dernière anomalie probablement due à la présence de matières dextriniformes.

En supposant, comme nous l'avons admis, que 1 kg de raisins eudémisés représente 1 kg. 720 de raisins sains, si on calcule, en *valeur absolue* l'alcool

	N° 1 Vins des raisins sains	N° 2 Vins des raisins eudémisés
Alcool en vol. . . . . °/₀	10°3	12°0
Extrait sec à 100 degrés . . . . . . *gr. p. litre*	20 50	52 75
Cendres. . . . . —	2 25	2 10
Alcalinité des cendres exp. en carbonate de potasse. . . . . . . *gr. p. litre*	1 48	1 72
Alcalinité des cendres exp. en crème de tartre *gr. p. litre*.	4 04	4 70
Acidité totale exp. en acide sulfurique. *g. p. l.*	4 75	11 94
Acidité fixe. — — —	3 92	11 06
Acidité volatile — — —	0 83	0 88
Sucre réducteur exp. en glucose. . . . . . —	0 80	3 85
Déviation saccharimétrique . . . . —	0	+ 4
Potasse totale . . . . —	3 98	3 08
Acide tartrique total. . . . . —	4 43	6 98
Acide tartrique libre . . . . —	0 34	3 12
Dégustation. . . . . —	Bon, franc de goût	Apre, amer
Somme alcool acidité totale.	15 05	24 04
— — *fixe*.	14 22	23 16
Rapport alcool extrait.	4 00	1 9
— Halphen	0 44	0 97
— Blarez.	2 62	1 09
— Roos.	3 5	12 1

et l'acidité obtenus expérimentalement en comptant vin de goutte et vin de presse, et estimant celui resté dans le marc à 50 °/₀ de son poids, il semble que la conséquence de l'attaque des insectes serait de supprimer, ou tout au moins de ralentir, les phénomènes constatés habituellement vers la fin de la maturation du raisin, c'est-à-dire, accroissement de la teneur en sucre, diminution de la teneur en acidité, et transformation de l'acide tartrique libre soit par combinaison, soit par combustion.

Il n'existera certainement pas cette année de vin fait à la propriété, avec des vendanges eudémisées, possédant une composition aussi anormale que celui obtenu au laboratoire. Dans le premier cas on ne trie pas la vendange atteinte pour la vinifier à part. Toutefois dans les domaines fortement éprouvés, il est possible de trouver, parmi les vins de la récolte 1937, des vins anormaux présentant ces mêmes caractères, mais à un degré moins marqué.

E. Hugues

Directeur de la station œnologique de l'Hérault.

LES MEILLEURS HYBRIDES.

Depuis quelques années, ayant fait paraître diverses notes sur la valeur de certains hybrides et ne pouvant répondre avec détail à toutes les demandes de renseignements à ce sujet, je compléterai par les renseignements ci-après.

Question très compliquée : après avoir parcouru divers catalogues, le

Le prix du blé

LE PRIX DU BLE DUR

(Décret du 30 juillet 1937)

Art. premier. — Le prix du blé dur algérien, loyal et marchand, de la récolte 1937, pesant de 80 kilogr. à 80 kilogr. 999 l'hectolitre, est fixé à 169 fr. le quintal, rendu quai ports algériens. Ce prix est applicable à toutes les transactions intervenues avant le 1er août 1937.

Art. 2. — Au-dessous de 75 kilogr. l'hectolitre, le blé dur algérien ne sera plus considéré comme de qualité loyale et marchande.

Toutefois, la section algérienne de l'office national interprofessionnel du blé sera appelée à régler les conditions dans lesquelles ces blés pourront être livrés à la consommation familiale.

Art. 3. — Le montant de la majoration mensuelle pour prime d'entretien est fixé à 1 fr. par quintal d'août à janvier inclus et à 1 fr. 50 de février à juin inclus. Dans ces conditions, le prix du blé s'établira comme suit :

Août	170 »
Septembre	171 »
Octobre	172 »
Novembre	173 »
Décembre	174 »
Janvier	175 »
Février	176 50
Mars	178 »
Avril	179 50
Mai	181 »
Juin	182 50

Art. 4. — Les bonifications et réfactions seront établies d'après les règles suivantes :

I. — *Bonifications.*

Pour poids spécifique : jusqu'à 84 kilogr. inclus.

De 81 kilogr. à 81 kilogr. 499	0 fr. 50
De 81 kilogr. 500 à 81 kilogr. 999	0 fr. 50
De 82 kilogr. à 82 kilogr. 499	0 fr. 50
De 82 kilogr. 500 à 82 kilogr. 999	0 fr. 50
De 83 kilogr. à 83 kilogr. 499	0 fr. 50
A partir de 83 kilogr. 500	0 fr. 50

II. — *Réfactions.*

a) Pour poids spécifique :

De 79 kilogr. 999 à 77 kilogr., o fr. 50 par 0 kilogr. 500.

De 76 kilogr. 999 à 76 kilogr., 0 fr. 75 par 0 kilogr. 500.

De 75 kilogr. 999 à 75 kilogr., 1 fr. 25 par 0 kilogr. 500 ;

b) Pour grains de blé tendre (tolérance 1 p. 100) :

De 1 à 5 p. 100, la réfaction par kilogr. sera de 0,50 p. 100 de la valeur du blé.

De 5 à 7 p. 100, la réfaction par kilogr. sera de 0,75 p. 100 de la valeur du blé.

Au delà de 7 p. 100, il n'y a plus de réfaction, mais l'acheteur a la faculté de refuser la marchandise.

c) Pour grains mitadinés (tolérance 12 p. 100) :

De 12 à 25 p. 100, la réfaction par kilogramme sera de 0,20 p. 100 de la valeur du blé.

De 25 à 30 p. 100, la réfaction par kilogramme sera de 0,30 p. 100 de la valeur du blé.

De 30 à 35 p. 100, la réfaction par kilogramme sera de 0,50 p. 100 de la valeur du blé.

Au delà de 35 p. 100, l'acheteur aura la faculté de refuser la marchandise.

d) Pour matières inertes (terre, pierre, sable) (tolérance 75 p. 100) :

Au-dessus de 0,75 p. 100, la réfaction par kilogramme ou fraction de kilogramme sera de 1 p. 100 de la valeur du blé.

Au delà de 3 p. 100, l'acheteur aura la faculté de refuser la marchandise.

e) Pour grains farineux (orge, seigle, avoine, vesce) (tolérance 2 p. 100) :

De 2 à 5 p. 100, la réfaction par kilogramme sera de 0,75 p. 100 de la valeur du blé.

Au delà de 5 p. 100, l'acheteur aura la faculté de refuser la marchandise.

f) Pour grains nuisibles :

1° Mélilot et fenugrec (tolérance 0,025) : limite maximum 0,050, la réfaction étant de 2 p. 100.

2° Ivraie (tolérance 0 gr. 100) : limite maximum 0,250, la réfaction étant de 1 p. 100.

g) Pour blés cassés (tolérance 3 p. 100) :

Limite maximum 6 p. 100, la réfaction sera par kilogramme ou fraction de kilogramme de 0,50 p. 100 de la valeur du blé.

h) Pour blés cariés (tolérance 0,125 p. 100) :

Limite maximum 0,200 p. 100, la réfaction étant de 2 p. 100.

i) Pour les blés boutés et charbonnés (tolérance 1 p. 100) :

Limite maximum 12 p. 100.

De 1 à 12 p. 100, la réfaction sera de 0,25 p. 100 de la valeur du blé.

j) Pour blés mouchetés :

Le règlement de ces blés est laissé à l'appréciation des comités départementaux.

k) Pour blés piqués et charbonnés (tolérance 1 p. 100) :

De 1 à 3 p. 100, la réfaction par kilogramme sera de 1 p. 100 de la valeur du blé.

Au delà de 3 p. 100, l'acheteur aura la faculté de refuser la marchandise.

Art. 4. — La marge de rétrocession à la meunerie et à la semoulerie est fixée à 3 fr. par quintal.

Art. 5. — Un arrêté du gouverneur général de l'Algérie fixera, sur avis de la section algérienne de l'office national interprofessionnel du blé, les modalités d'application aux différentes régions de l'Algérie, du prix fixé à l'article 1er du présent décret.

LE PRIX DU BLE TENDRE

(Décret du 25 août 1937)

Art. premier. — Le prix du blé tendre, loyal et marchand, est fixé, à compter du 1er septembre 1937, à 181 fr. le quintal à la production, pour le blé métropolitain du poids spécifique de 76 kilogr. et à 178 fr. le quintal rendu quai ports algériens, pour le blé algérien du poids spécifique de 78 kilogr.

Les livraisons de blé de la récolte 1937, effectuées par les producteurs avant cette date, seront réglées sur la base de 180 fr. le quintal pour le blé métropolitain et 177 francs le quintal pour les blés algériens.

Pour l'application des dispositions du décret du 23 juillet 1937 relatives aux redevances de compensation, la date de fixation du prix du blé est celle du 31 août 1937. Les livraisons de blé de la récolte 1937 aux utilisateurs ne pourront être effectuées par les coopératives et les négociants qu'à partir du 1er septembre 1937.

Art. 2. — Le montant de la prime mensuelle de magasinage, d'entretien et de gestion est fixé à 1 fr. par quintal d'octobre à janvier inclus, et à 1 fr. 50 de février à août inclus.

Dans ces conditions, le prix du blé s'établira comme suit :

	Métropole	Algérie
	—	—
Septembre	181 »	178 »
Octobre	182 »	179 »
Novembre	183 »	180 »
Décembre	184 »	181 »
Janvier	185 »	182 »
Février	186 50	183 50
Mars	188 »	185 »
Avril	189 50	186 50
Mai	191 »	188 »
Juin	192 50	189 50
Juillet	194 »	191 »
Août	195 50	192 50

Art. 3. — Les bonifications et réfactions seront établies d'après les règles suivantes :

I. — Bonifications.

1° *Pour la métropole.*

De 76 kilogr. 500 à 76 kilogr. 999, 75 centimes par quintal.
De 77 kilogr. à 77 kilogr. 499, 1 fr. 50 par quintal.
De 77 kilogr. 500 à 77 kilogr. 999, 2 fr. 25 par quintal.
De 78 kilogr. à 78 kilogr. 499, 3 fr. par quintal.
De 78 kilogr. 500 à 78 kilogr. 999, 3 fr. 75 par quintal.
De 79 kilogr. à 79 kilogr. 499, 4 fr. 50 par quintal.
De 79 kilogr. 500 à 79 kilogr. 999, 5 fr. 25 par quintal.

2° *Pour l'Algérie.*

De 78 kilogr. 500 à 78 kilogr. 999, 75 centimes par quintal.
De 79 kilogr. à 79 kilogr. 499, 1 fr. 50 par quintal.
De 79 kilogr. 500 à 79 kilogr. 999, 2 fr. 25 par quintal.

Au-dessus de 80 kilogr., la bonification pourra être fixée à une somme supérieure à 5 fr. 25 pour les blés de la métropole et à une somme supérieure à 2 fr. 25 pour les blés algériens, d'un commun accord entre le vendeur et l'acheteur.

Les blés de force, et notamment ceux dont le W déterminé par la méthode Chopin sera reconnu supérieur à 110, pourront également faire l'objet de bonifications à fixer d'un commun accord entre le vendeur et l'acheteur.

Les blés faisant l'objet de ventes par les services de l'intendance pour le renouvellement du stock de sécurité pourront subir une réfaction jusqu'à concurrence de 5 fr. par quintal.

II. — Réfactions.

Pour poids spécifique :

1° *Pour la métropole.*

De 75 kilogr. 499 à 75 kilogr., 0 fr. 75 par quintal.
De 74 kilogr. 999 à 74 kilogr. 500, 1 fr. 50 par quintal.
De 74 kilogr. 499 à 74 kilogr., 2 fr. 25 par quintal.
De 73 kilogr. 999 à 73 kilogr. 500, 3 fr. par quintal.
De 73 kilogr. 499 à 73 kilogr., 3 fr. 75 par quintal.
De 72 kilogr. 999 à 72 kilogr. 500, 4 fr. 50 par quintal.
De 72 kilogr. 499 à 72 kilogr., 5 fr. 25 par quintal.

2° Pour l'Algérie.

De 77 kilogr. 499 à 77 kilogr., 0 fr. 75 par quintal.
De 76 kilogr. 999 à 76 kilogr. 500, 1 fr. 50 par quintal.
De 76 kilogr. 499 à 76 kilogr., 2 fr. 25 par quintal.
De 75 kilogr. 499 à 75 kilogr. 500, 3 fr. par quintal.
De 75 kilogr. 499 à 75 kilogr., 3 fr. 75 par quintal.
De 74 kilogr. 999 à 74 kilogr. 500, 4 fr. 50 par quintal.
De 74 kilogr. 499 à 74 kilogr., 5 fr. 25 par quintal.
De 73 kilogr. 999 à 73 kilogr. 500, 6 fr. par quintal.
De 73 kilogr. 499 à 73 kilogr., 6 fr. 75 par quintal.
De 72 kilogr. 999 à 72 kilogr. 500, 7 fr. 50 par quintal.
De 72 kilogr. 499 à 72 kilogr., 8 fr. 25 par quintal.

Au-dessous d'un poids spécifique de 72 kilogr., la réfaction supplémentaire sera de 1 fr. par 500 grammes.

Lorsque le blé contiendra :

Soit plus de 7 p. 100 d'impuretés, blé cassé compris ;
Soit plus de 2 p. 100 d'impuretés autres que le blé cassé,
les prix subiront les réductions suivantes :

a) Pour les impuretés autres que le blé cassé :
De 2,01 à 3 p. 100, 1 fr. 50 par quintal.
De 3,01 à 4 p. 100, 3 fr. par quintal.
De 4,01 à 5 p. 100, 4 fr. 50 par quintal.

b) Pour le blé cassé :
De 5,01 à 6 p. 100, 1 fr. par quintal.
De 6,01 à 7 p. 100, 2 fr. par quintal.
De 7,01 à 8 p. 100, 3 fr. par quintal.
De 8,01 à 9 p. 100, 4 fr. par quintal.
De 9,01 à 10 p. 100, 5 fr. par quintal.

Lorsque le pourcentage total d'impuretés, blé cassé compris, dépassera 13 p. 100, le blé ne sera plus considéré comme loyal et marchand. Il en sera de même lorsque dans les limites de ce pourcentage total, les impuretés autres que le blé cassé dépasseront 5 p. 100 ou le blé cassé 10 p. 100.

Le blé cassé sera déterminé au moyen d'un crible formé de grilles du calibre 5.

Sont considérés comme impuretés autres que le blé cassé : les corps étrangers, les grains ou graines autres que le blé se rencontrant naturellement avec cette céréale.

En ce qui concerne les graines nuisibles telles que l'ail, le fenugrec, le mélilot, le mélanpyre, les réductions de prix auxquelles donnera lieu leur présence ainsi que la proportion de ces graines au delà de laquelle le blé ne sera pas considéré comme loyal et marchand, sont laissées à l'appréciation des comités départementaux.

Dans la métropole, les blés punaisés ne seront pas considérés comme loyaux et marchands lorsque leur virulence commerciale sera supérieure à 40.

Pour une virulence comprise entre 20 et 40 les réfactions suivantes seront appliquées :

De 20 à 24,9, 2 fr. 50.
De 25 à 29,9, 5 fr.
De 30 à 34,9, 7 fr. 50.
De 35 à 39,9, 10 fr.

Art. 4. — La marge de rétrocession à la meunerie est fixée à 3 fr. par quintal.

profane ne s'y reconnaît plus, tellement est longue la série d'hybrides soi-disant bons ou très bons.

Chacun peut expérimenter, après avoir essayé des numéros qui ne donnent pas satisfaction, expériences très longues, perte d'un temps précieux, découragement.

Certainement avant l'heure actuelle, on nous a présenté des hybrides donnant quelques résultats, mais bien rares étaient ceux qui donnaient satisfaction.

Ayant fait des expériences toute ma vie, il y a trop longtemps, que de déboires !!!...

Le nombre de numéros que je retiens n'est pas très grand, une dizaine peut-être et je le réduirai encore de moitié.

Il y a une trentaine d'années, après avoir essayé des sans valeur culturale, le 22 A. de Baco retint mon attention : il est blanc, tellement régulier que je ne l'ai pas vu manquer une fois depuis ; bonne production dépassant la moyenne grosseur du raisin et du grain, moyens ; le grain à la dégustation paraît foxé et, contrairement à beaucoup d'autres, ce mauvais goût n'existe plus dans le vin.

Fait de la bonne eau-de-vie et peut aller dans la cuve avec les vendanges rouges.

5455. — Noir. — L'un des vieux qui donne satisfaction à peu près dans beaucoup de régions, producteur moyen produit du bon vin, mais nous avons mieux actuellement, n'est cependant pas à déconseiller, sa végétation craint un peu le vent.

5813. — Rosé. — Couleur aramon, très grand producteur quand il reçoit de l'eau au commencement de la véraison, craint la sécheresse, gros raisins à gros grains, craint parait-il l'anthracnose ; cependant je n'en ai jamais eu de traces chez moi dans un terrain assez profond et humide ; vin sans mauvais goût, très neutre, mais sans qualité, se met très bien à fruit sur gourmand après une grosse gelée, vigueur exceptionnelle.

6131. Noir.— Cépage presque inconnu, très grand producteur, vin droit de goût, souche d'un très bel aspect au moment des vendanges, très régulier, raisin de grosseur dépassant la moyenne, ressemble à un vinifera dans l'ensemble.

7053. — Noir. — Bien bonne production régulière ; l'un des premiers M. Louis Rives, professeur à la Faculté des Sciences à Toulouse, attira sur lui notre attention et en fit de grands éloges il y a une dizaine d'années.

C'est un très bon cépage, il vient d'avoir une mauvaise presse cette année au sujet de son affinité avec les porte-greffes.

On le recommande aujourd'hui direct sur ses racines.

J'en ai sur Rupestris où il pousse bien depuis quatre ans, sans mortalité de souches question de climat peut-être?

J'en ai sur 101^{14} depuis huit ans où il est merveilleux, très vigoureux, produit un vin de bonne qualité.

8745. — Noir. — Bonne production, assez fertile, mais j'aurais une tendance à préférer le précédent ; bon cépage, vin droit de goût.

8357. — Le plus gros teinturier connu, apportant toutes les qualités que l'on peut demander à un teinturier, bon producteur de raisins moyens ; sa couleur tient très bien, cela est dû à son acidité qui cependant ne lui enlève

pas la finesse. Produit du bon vin, j'ajouterai même très bon et un degré dépassant la moyenne ; très bon greffon et vigoureux.

Pour retirer les avantages que l'on attend de sa couleur énorme, bien laisser mûrir le raisin qui, très solide, ne s'égraine ni ne se pourrit.

Je combattrai le teinturier 5437 que je n'ai jamais multiplié malgré sa grande production très régulière ; sa couleur ne tient pas au deuxième soutirage, en février elle est tombée et ne dépasse pas celle d'un vin rouge ordinaire ; mais son plus grand défaut est d'être foxé chez moi. Vin imbuvable. Que feront les viticulteurs qui en ont tant planté dans notre région ?

9096. - Noir. — Récolte abondante, très vigoureux, produit un vin droit de goût, un peu acide, ce qui parfois ne nuit pas en mélange dans la cuve, très vigoureux et très bon greffon.

10868. — Blanc. — Grand producteur, mais avec une telle qualité de son vin qu'il en étonnera beaucoup : finesse, souplesse, moëlleux, liqueur, sapidité et très gros degré, le plus alcoolique que j'aie connu. Très bon greffon et pousse sur ses racines. Cette année sans exception, trois raisins à chaque pampre, raisins et grains de grosseur moyenne, vigoureux.

10878. Ce numéro n'est pas à conseiller vu son irrégularité de production.

11803. — Rose. — Couleur aramon, très grande production, son vin qui est bon pesait en 1934, 14° — ; en 1935, vigne gelées 12° — ; en 1936, vignes grillées par la gelée 12° — ; fructifie bien sur gourmand aprés gelée, très vigoureux et gros sarments.

Pour expérience d'affinité je l'ai sur une dizaine de porte greffes où il se comporte bien excepté sur 4010. Bon raisin de table supportant très bien les transports à longues distances.

Cette année presque à tous les pampres trois raisins ; vu leur grosseur cela fera du rendement. Une souche de 6 ans porte, cette année, au moins 25 kilos de raisins, ne sera pas vendangée avant le 25 courant pour obtenir une parfaite maturité.

J'estime qu'avec un ensemble de ces numéros l'on peut obtenir des vins ordinaires de premier choix.

Mais réduisant les variétés aux 22 A — 7053 — 8357 et 11803, l'on pourrait obtenir de grands rendements et du très bon vin rouge, marchand, à gros degré. Malgré les blancs ou peu colorés, 8.357, apporterait assez de couleur, alors même qu'il ne serait pas représenté proportionnellement.

Le 10868 devant être vinifié seul comme vin de bouteille.

Expérimentant des hybrides depuis déja assez longtemps pour les connaître suffisamment, je peux dire que deux sulfatages avant la fleur suffisent. Grande économie de travail et de cuivre, pas de mildiou à craindre.

Cependant je conseillerais deux sulfatages avant la floraison en cas de mildiou de la grappe.

Comme ces variétés nouvelles ne sont pas toutes d'une stabilité parfaite dans leur jeune âge, je conseille une sévère sélection, ce que je fais moi même ; la production en est très augmentée.

Les viniferas, dans notre région, n'apportent pas cette année leur moyenne de raisins, et il y a du mildiou ; ils ne sont pas beaux parce manquant de santé.

Inutile de parler des numéros inférieurs comme rendement et qualité de vin.

Un viticulteur arboriculteur que je ne connaissais pas, abonné au *Progrès Agricole et Viticole*, M.Pierre Manet, propriétaire à Saint-Philip, par Laffite-sur-Lot (Lot-et-Garonne), qui faisant partie d'une commission d'études, vient de rentrer d'un voyage dans la vallée du Rhône ; il est venu, ces jours derniers, visiter mes plantations d'hybrides, m'a déclaré que c'était chez moi qu'il avait vu les plus beaux cépages et que c'était dû sûrement à ma supersélection.

Renseignements donnés en toute sincérité ; je ne peux aller contre la vérité.

J.-L. Bayssière,
Viticulteur
à Roquecor (Tarn-et-Garonne).

LA RÉPARTITION
DES APPORTS DANS LES CAVES COOPÉRATIVES

M. Audoux, architecte, président de la Cave coopérative de Sérignan, vient de publier et de présenter aux Caves coopératives une très intéressante étude sur la répartition des apports.

Cette étude est inspirée par deux principes :

1° Obtenir une déclaration de récolte plus exacte que celle qui résulte de l'adoption du rendement moyen ;

2° Pouvoir calculer la part de la cave à porter au compte de chaque agriculteur pour l'amortissement de ses parts (ce qui est conforme au principe inscrit dans les statuts types de la Caisse nationale du Crédit agricole) et pour que les Coopérateurs soient forcément amenés à rapprocher leurs apports des hectolitres souscrits.

La déclaration de récolte. — Il est exact que la déclaration de récolte au rendement moyen peut gêner les agriculteurs se trouvant à la limite pour les déclarations qui doivent être soumises au blocage, à la distillation, ou aux redevances de rendement. Malgré que les Caves coopératives aient une grosse majorité de petits récoltants, cette gêne peut être réelle pour quelques-uns, et il est intéressant, quoique cela doive compliquer un peu plus les écritures du gérant, d'avoir des déclarations aussi exactes que possible.

La part en compte. — Pour la partie à porter au compte de chaque adhérent, M. Audoux distingue les frais fixes et les frais de vinification. Les frais fixes sont répartis d'après le nombre d'hectolitres souscrits Les frais de vinification sont répartis seulement entre les hectolitres vinifiés. Cela a pour effet, en quelque sorte, de pénaliser ceux qui, ayant souscrit à l'apport un certain nombre d'hectolitres, n'apporteraient à la cave qu'une fraction des hectolitres souscrits.

Ce système permet de savoir à tout moment de quelle somme les parts de l'intéressé sont amorties et par conséquent de procéder au

remboursement des parts sociales quand les conditions requises seront remplies. Encore faut-il pour cela que le nombre de parts souscrites par chacun corresponde bien au nombre d'hectolitres qu'il s'est engagé à apporter. Ce n'est pas le cas partout et il y aura lieu, parfois, de bien distinguer entre l'amortissement des parts et les frais payés par chacun par hectolitre souscrit.

Sur ces deux points quelques réserves seraient peut être à présenter. Tout au moins devons-nous inviter les coopératives à n'appliquer ces règles qu'avec quelque prudence.

Les apports peuvent, en effet, être réduits par des calamités quelconques (grêle, mildiou, eudémis, gelées, etc.). Si les plus affectés doivent payer quand même la part des frais fixes, cela risque d'être bien lourd pour eux certaines années. Je sais bien que c'est logique ! Mais je ne voudrais pas que les caves coopératives oublient la belle devise de la coopération : « Un pour tous, tous pour un ».

Il est possible, d'ailleurs, d'obliger les coopérateurs à apporter à la cave les hectolitres souscrits en spécifiant des amendes, pour les cas d'abus, dans les statuts.

Et je ne voudrais pas aussi que l'amortissement des parts puisse être mis trop en avant pour empêcher la rentrée de nouveaux adhérents, comme le signale très bien M. le député Henri Boulay, président de la Confédération nationale des caves coopératives vinicoles, dans le dernier bulletin.

Si donc je suis d'accord sur le fond, avec M. Audoux, il me semble que la rigidité du système pourrait parfois recevoir quelques tempéraments. Mais ces réserves faites, je suis tout à fait de l'avis de M. Audoux sur la nécessité de prévoir l'amortissement des parts.

(*à suivre*) J. Manoux,
Directeur des Services agricoles de l'Hérault.

ESSAI DE CONSERVATION DE BLÉ (1)

ESSAIS ANNEXES (2)

En annexe aux essais de conservation qui viennent d'être décrits, la Station Expérimentale de Génie rural a également procédé aux essais suivants :

Essais du « Quantitatif ».

Comme nous l'avons précédemment indiqué, le « Quantitatif » est un compteur volumétrique de grain, constitué comme une roue hydraulique en dessus à quatre augets d'une capacité de 10 litres environ. Nous avons d'abord essayé cet appareil réglé pour du blé lors du remplissage du silo du Chesnoy et ultérieurement nous avons complété les essais au laboratoire de la Station.

(1) Voir p. 210.

(2) Erratum. — A la page 213, à la 24me ligne, lire : *Le graphique obtenu sur la série 11-16 (Manitoba) pendant la semaine du 27 mars au 2 avril fournit des variations de même ordre que pour le blé du pays.*

Un procès-verbal détaillé de ces essais a été rédigé en décembre 1936, dont il serait trop long de donner ici une copie.

Rappelons simplement que le débit peut atteindre 130 Hl. à l'heure, que la différence du poids de grain abandonné par un auget n'a jamais dépassé 2,06 o/o de la valeur moyenne et que l'erreur n'étant pas systématique, et tout le grain à mesurer pouvant passer dans l'appareil, on doit pouvoir obtenir avec ce matériel une valeur moyenne du poids spécifique se rapprochant davantage de la vérité que celle que peut donner un simple échantillonnage.

Essai d'un transporteur pneumatique.

Nous avons pensé que pour l'ensilage ou la manutention du blé, un appareil simple, peu coûteux, du genre de ceux que l'on utilise sur les batteuses, pourrait rendre des services.

Sur ces indications, la Société de Ventilation Industrielle et Minière (V.I.M.) nous proposa d'essayer au Chesnoy un appareil de ce genre.

Comme nous l'avons dit, le blé tombe d'une trémie dans un courant d'air produit par un ventilateur. Le problème consiste à faire arriver le blé en une région du courant d'air où la pression diminue et la vitesse augmente de façon à provoquer l'entraînement du grain et à éviter le refoulement dans la trémie.

Au Chesnoy l'appareil n'était pas encore au point et avec un moteur de 2 cv. ne donna qu'un débit de 7 à 9 quintaux à l'heure, ce qui a retardé le remplissage.

Les essais furent continués en décembre 1936 à Elisabethville, près de Mantes, dans les ateliers de la Société. Le dispositif d'arrivée du grain fut modifié peu à peu et on arriva à un débit de 26 quintaux à l'heure pour une élévation de 7 m. 50 avec un moteur de 3 cv. qui ne chauffait pas.

Détermination de l'effort exercé par le blé sur une tige verticale.

Il est fort intéressant de connaître à chaque instant dans un silo les températures en différents points de la masse de grains.

On utilise pour cela des sondes enregistreuses, mais l'expérience a montré que lorsqu'on vide le silo, la masse du grain qui s'écoule peut exercer sur les sondes des efforts considérables susceptibles de les arracher ou d'arracher leurs supports.

Nous avons essayé de déterminer l'importance de cet effort d'entraînement, en collaboration avec les ateliers Carpentier qui ont bien voulu installer le matériel nécessaire.

Ces essais eurent lieu en mars 1937 au silo de la coopérative de Versailles dont Monsieur le Président eut l'amabilité de mettre une cellule à notre disposition.

Cette cellule (numéro 4) est de forme octogonale, elle est terminée à la base par une pyramide aboutissant à une mamelle. Le plafond en est horizontal.

Elle mesure intérieurement 4 mètres entre faces et sa hauteur totale est de 14 mètres.

Nous nous sommes proposé de mesurer dans cette cellule l'effort d'entraînement exercé par le blé sur un tube vertical de 12 mètres de longueur et de 60 mm. de diamètre extérieur, à l'intérieur duquel se trouvait une sonde thermométrique.

En raison de la disposition des lieux, nous n'avons pas pu, comme nous

l'aurions voulu, suspendre cette sonde dans l'axe du silo, en effet le trou d'homme par lequel elle devait passer se trouve contre la paroi, de sorte que la sonde a été placée à 0 m. 10 de cette paroi.

Elle a été suspendue à un bâti par l'intermédiaire d'un dynamomètre enregistreur de 10 tonnes.

Le silo a ensuite été rempli les 11 et 13 mars d'un blé de la campagne 1936, demi-sec, de poids spécifique moyen de 72 kg. 5.

Au fur et à mesure du remplissage, l'effort exercé sur la tige a varié comme suit :

début du remplissage :	165 kg.
moitié :	250 kg.
fin :	1.150 kg.

On a fait la vidange une semaine plus tard, soit le 20 mars, le dynamomètre indiquait alors un effort de traction de 1.200 kg. ; cet effort a varié comme suit au cours de la vidange :

Abaissement de la surface supérieure de la masse en mouvement	Effort d'entraînement.
0 m.	1.200 kg.
1,25	1.300 »
2,20	1.200 »
3,00	1.050 »
3.85	850 »
4 85	800 »
5.95	750 »
6 65	700 »
7,50	500 »
8,35	300 »
9,20	250 »
10,05	200 »
10,95	150 »
12,00	100 »

En somme, au début de l'opération, l'effort d'entraînement augmente jusqu'à un maximun, puis diminue suivant une loi qui, d'après le graphique correspondant, semble être linéaire. Nous devons dire cependant que la courbe présente quelques irrégularités qui tiennent, croyons-nous, à ce que le dynamomètre employé n'était pas assez précis pour permettre d'apprécier avec une exactitude suffisante des variations de l'effort de l'ordre de grandeur de celles que nous constations.

Comme nous pensions avoir un effort très considérable, nous avions pris par mesure de prudence un dynamomètre de 10 tonnes, mais puisque l'effort est resté inférieur à 1.500 kg , nous recommencerons les essais avec un appareil moins puissant.

Par contre, la courbe de l'abaissement de la surface en fonction du temps est très régulière : c'est une droite. Le débit de la mame le semble donc indépendant de la charge.

Nous continuerons ces essais, car une seule expérience ne peut permettre d'établir une loi.

A. Blanc,
Ingénieur en chef de Génie rural,
Directeur de la Station expérimentale
de Génie rural.

PARTIE OFFICIELLE

Le décret libérant une tranche 1937

(Décret du 7 septembre)

Article premier. — Les quantités de vin de la récolte de 1937, que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais, sont fixées provisoirement avec minimun de 100 hectos par exploitation au dixième de la partie de leur production laissée libre par l'application de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, codifiée, modifiée par l'article 3 du décret-loi du 30 juillet 1935. Elles sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte, abstraction faite du stock restant des années précédentes.

Article deux. — Une nouvelle tranche de récolte ne pourra être libérée, tant que sur l'une des places visées à l'article 54 de la loi du 16 août 1930, les cours des vins de consommation courante, du type 9 degrés, n'aura pas atteint 14 fr. 75 le degré-hectolitre, pendant deux marchés consécutifs.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

REUNION DE TECHNICIENS DE LA VITICULTURE

Les 6 et 7 septembre, Montpellier a été le lieu de réunions présentant pour la viticulture l'intérêt d'être exclusivement techniques. La grande firme des potasses d'Alsace avait, en effet, par le directeur de sa propagande, M. Audidier, convoqué tous les ingénieurs directeurs de ses bureaux départementaux ayant dans leur rayon d'action une partie du vignoble français : ils étaient une trentaine d'ingénieurs auxquels s'étaient joints, à l'une ou l'autre des réunions, des personnalités viticoles locales, telles que le directeur de l'Ecole d'agriculture de Montpellier, M. D. Vidal ; le professeur de viticulture, M. Branas ; le directeur des Services agricoles du Gard, M. Cabanne ; le directeur de la Station œnologique de Montpellier, M. Hugues ; de nombreux professeurs d'agriculture et des représentants de la presse technique, et naturellement le professeur Degrully, directeur du *Progrès agricole et viticole*. Le bureau de la Société centrale d'agriculture, représenté par MM. Jamme et Sicard, s'était aussi joint aux techniciens de ces réunions.

Le programme a consisté à peu près exclusivement à entendre l'exposé, fait par le professeur Lagatu, des recherches qu'il a effectuées, en collaboration avec le professeur Maume, sur une vigne de Mauguio appartenant à M. Jules Vincent, qui avec ses fils a fait les honneurs de son beau vignoble à tous ces visiteurs. Le lundi soir, M. Lagatu, dans une conférence illustrée de nombreux graphiques, a montré les résultats de huit années de recherches continues sur le mode d'alimentation minérale (azote, acide phosphorique, potasse) de cette vigne : mode d'alimentation variable plus encore sous l'influence des conditions atmosphériques que sous l'action des engrais ; toutefois il est ressorti, aussi bien des graphiques que de l'observation directe des 16 parcelles d'expérience, visitées par l'assemblée le mardi matin, que la vigne étudiée ne manquait dès le début ni d'azote ni d'acide phosphorique, mais manquait au contraire très nettement de potasse, au point qu'il a fallu plusieurs années de fumures potassiques intensives pour rétablir l'alimentation normale.

Au banquet qui a suivi, à l'hôtel Métropole, M. Audidier a insisté sur l'intérêt de ces travaux de recherches et a excusé de nombreuses personnalités empêchées, notamment M. Mahoux, directeur des Services agricoles. L'assemblée a terminé ses informations méridionales par une visite à la Grotte des Demoiselles.

LE CONGRES DES SYNDICATS AGRICOLES ALPES ET PROVENCE

Dimanche dernier s'est tenu à Digne, avec un magnifique succès, le Congrès syndical paysan des Alpes et Provence qui avait attiré, malgré le temps pluvieux, près de 500 agriculteurs.

Après l'allocution d'ouverture de M. L. Eymard, premier vice-président de l'Union — qui rappelle la mémoire vénérée de M. R. Gavoty, l'éminent président, mort sur la brèche au début de l'année, et fait une brève mise au point de l'activité de l'Union, de ses méthodes et de ses réalisations — M. le docteur Rousseau, directeur des Services vétérinaires des Basses-Alpes, présente un rapport très instructif sur l'état sanitaire des animaux et plus particulièrement *l'épidémie de fièvre aphteuse,* dont il montre les conséquences désastreuses sur l'élevage.

Les moutons africains et les transhumants ont été les gros responsables de l'épidémie qui décime le cheptel alpin ; les moyens de s'en défendre consistent donc essentiellement dans la surveillance sanitaire du transport et du commerce des animaux et dans l'hygiène rigoureuse des exploitations. Le docteur Rousseau conclut pratiquement en indiquant les mesures générales à prendre par les pouvoirs publics et les mesures privées à prendre par les éleveurs.

A ce propos, M. Tartanson, président de la Chambre d'agriculture des Basses-Alpes, fait adopter par le Congrès une motion demandant que les éleveurs alpins auxquels on a imposé l'importation des ovins d'Algérie, reçoivent une juste indemnité pour les pertes graves qu'ils subissent.

M. Raoul Arnaud, ingénieur horticole, fait un exposé documentaire sur *les cultures de la lavande et des truffes,* et sur *l'apiculture,* trois productions importantes du terroir alpin. Après avoir situé le « pays » des lavanderaies naturelles et cultivées et déploré les attaques de chenilles « sophronia » ou les méfaits de la sécheresse, il examine les conditions d'exploitation, de main-d'œuvre et la technique de la culture (sols, plantations, bouturages, engrais). Enfin, il met en garde contre l'extension exagérée de l'aire de la culture de la lavande et surtout du lavandin, et conseille de cultiver aussi la menthe et la sauge sclarée dans les régions moins froides.

C'est ensuite un exposé succinct de la culture truffière en décadence — on ne plante plus guère de chênes truffiers : la commune de Montagnac produit à peine la moitié de la récolte d'avant-guerre — et Riez reste le principal débouché. En définitive, il est difficile, vu la variation des prix de la truffe, de traduire financièrement l'exploitation d'une truffière, dont la production sous les arbres fertiles peut varier de 200 grammes à 2 kilogr. Il faudrait cependant encourager les plantations par des dégrèvements d'impôts et la fourniture de plants par les Eaux et Forêts.

Le département des Basses-Alpes est encore un de ceux qui produisent le meilleur miel. Après avoir rappelé le principe de l'élevage rationnel des abeilles, M. Arnaud indique les possibilités de débouchés par la propagande méthodique en faveur du miel, aliment essentiellement complet et sain.

A la suite de ce rapport, le vœu suivant, présenté par la Société d'apiculture des Basses-Alpes en accord avec la Fédération apicole du Sud-Est, est adopté :

« Que le miel naturel et la cire naturelle figurent sur la liste annexée au décret du 30 janvier 1937, des produits agricoles susceptibles de bénéficier, tant à l'importation qu'à l'intérieur de *l'exonération des taxes à la production,* édictée par l'article 7 de la loi du 31 décembre 1936 ».

M. Tartanson, président de la Chambre d'agriculture des Basses-Alpes, présente un rapport sur *la valorisation des produits agricoles* et *le pouvoir d'achat des agriculteurs.* S'aidant de statistiques précises, il compare la situation de ces derniers avant-guerre et actuellement : la recette brute correspondant à la production végétale et animale est réduite de plus d'un tiers ; le pouvoir d'achat du producteur agricole écrasé par l'augmentation de ses charges subit une chute de

30 pour 100. Plus que jamais il doit vivre de restrictions et cela au moment même où la classe ouvrière obtient une amélioration indéniable de ses conditions de travail. Comment espérer dès lors mettre un frein à l'abandon des campagnes ? Comment maintenir à la terre cette population paysanne qui fut à travers les siècles l'armature même de notre pays ? Il est urgent que les pouvoirs publics comprennent combien pareille situation est grave : c'est l'avenir de la France qui est en jeu.

A la suite de ce rapport, la motion ci-après est votée par le Congrès :

Considérant que la situation sociale du paysan en France conditionne l'existence même du pays ; que l'amélioration de cette situation sociale est d'autant plus nécessaire et légitime que les avantages consentis à la classe ouvrière par les récentes dispositions légales risquent d'accroître dangereusement le déséquilibre entre la condition du travailleur urbain et celle du travailleur rural ; que cette amélioration ne peut être obtenue sans une revalorisation préalable et réelle des produits agricoles ;

Le Congrès demande que la politique des pouvoirs publics s'inspire avant toute autre considération de la nécessité absolue d'augmenter le pouvoir d'achat de l'agriculteur par la revalorisation de ses produits, dont le prix constitue le salaire de son travail.

La question du *syndicalisme agricole* fut présentée par M. Rémy Goussault, délégué général de l'Union nationale des Syndicats agricoles. Le syndicalisme agricole doit être familial, pourquoi ? Etant composé de familles et non d'individus, le syndicat doit représenter et défendre la vie familiale paysanne avec ses valeurs morales, humaines, matérielles. Les questions professionnelles agricoles touchent le problème familial : le problème familial soulève toutes les questions professionnelles agricoles. Le syndicat, prolongement des familles qui le constituent, doit être une super-famille.

Le syndicalisme doit être territorial. Le cadre premier de la vie paysanne c'est le petit pays. Au delà du petit pays, la vie paysanne s'étend à la région, la région *naturelle*. C'est la région qui forme la somme des intérêts locaux de même nature. C'est donc sur le plan régional que doivent se fédérer les syndicats locaux. Leur union ou fédération *régionale* est au second degré la représentation paysanne.

Il faut à la paysannerie l'unité et l'homogénéité dans son syndicalisme. Unité et homogénéité sont du reste réalisées depuis plus de cinquante ans grâce à l'*Union nationale des Syndicats agricoles.*

Une telle structure du syndicalisme est parfaite ; depuis la famille paysanne, par le syndicat local de base qui réunit un petit groupe de familles, puis par les Unions régionales qui fédèrent les syndicats locaux, jusqu'à l'Union nationale des Syndicats agricoles, la filiation est continue, sans sauts, comme tout ce qui est naturel.

La contexture du syndicalisme agricole est ainsi déterminée par la réalité paysanne. Or, il ne s'agit pas seulement ici de dire ce que doit être le syndicalisme. Il faut aussi dire ce qu'il est. Car le syndicalisme agricole n'est pas à inventer. Il existe. Il a cinquante années d'existence, une doctrine solidement exprimée dès sa création par les La Tour du Pin, de Mun, Milcent, Duport, des troupes nombreuses, soit 10.000 syndicats affiliés groupant plus de 1.200.000 familles paysannes : *Il est une force qui n'a cessé de grandir et qui n'a plus qu'à se manifester.*

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION — La semaine écoulée est caractérisée par des doléances unanimes du commerce contre la non libération des dernières tranches 1936 et de la 1re tranche 1937. Sur toutes les places viticoles, les commissions des constatations des cours, ont refusé de se réunir et d'enregistrer les cotations en signe de protestation contre l'entrave insupportable apportée aux transactions. Ce mécontentement est concrétisé en une réunion de la Fédération à Béziers, nommant une délégation chargée d'exprimer aux autorités compétentes le mécontentement général.

Cette délégation a en partie obtenu satisfaction, puisqu'à l'heure où nous mettons sous presse, un décret libérant 1/10 de la récolte 1937 (avec un minimun de 100 hl) vient de paraître. On attend d'autre part la libération prochaine des 2 dernières tranches 1936.

Paris. — *Bercy et entrepôts. — Du Moniteur vinicole.* — L'animation a été médiocre ces jours derniers dans les entrepôts parisiens, où beaucoup de chefs de maisons et une partie du personnel sont en vacances.

Néanmoins, quelques transactions ont pu se conclure, mais difficilement, car les prix sont discutés. Les prix de gros à gros sont demeurés à peu près inchangés, les Midi 9°5 s'établissant vers 173 ou 175 fr. et les Algérie 12° vers 190 ou 192 fr.

On note que le commerce a actuellement assez peu de besoin, le détail ayant une bonne partie de sa clientèle absente de Paris. Dans une semaine ou deux, on suppose que des demandes se feront jour, créant un peu d'animation sur la place.

Les arrivages de vins du Midi par voie ferrée sont réduits à leur plus simple expression. Par contre, les réceptions de péniches de vins d'Algérie se font régulièrement.

MIDI.

Gard. — **Nimes**, *6 septembre.* — La Commission de cotation du cours des vins, réunie le 6 septemb. 1937, en signe de protestation contre la non-libération des deux dixièmes restant de la récolte 1935, décide de ne pas établir de cotation, solidairement avec les autres Commissions de la région méridionale.

Ventes dans les coopératives communiquées par la Fédération des Caves coopératives du Gard :

St-Laurent-d'Aigouze. — 1 000 hectos vin rouge nouveau, récolte 1937, à 150 fr l'hecto sans condition de degré.

Redessan. — 500 hectos vin rouge, récolte 1936, 10°2, à 160 fr. enlèvement sitôt la libération des deux dixièmes.

Hérault.— **Montpellier**, *7 septembre.*— La Chambre de commerce communique :

Conformément à sa décision du 31 août dernier, la Commission des constatations des cours des vins ne s'est pas réunie

Sète, 1er septembre. — Marché sans signification, étant donné la rareté des vins à la vente. Les vins primeurs d'Algérie ne peuvent être expédiés — et des affaires importantes sur cette catégorie ne peuvent être conclues cette année.

Cote officielle du 1er septembre 1937. — Vins de pays : vins rouges et rosés, 14.75 à 15.75; vins blancs, 15 fr. à 16 fr. le degré ; vins d'Algérie : vins rouges et rosés, 14.50 à 15 francs.

Béziers, *3 septembre.* — La Fédération Méridionale du commerce des vins de l'Hérault, Aude, Gard et Pyrénées-Orientales, réunie hier à Béziers a décidé l'envoi à Paris d'une délégation chargée d'apporter ses doléances au gouvernement.

La fermeture des maisons de commerce est envisagée si satisfaction ne lui est pas donnée.

Saint-Chinian, *5 septembre.* — Faute vins libres, pas de cote.

Aude. — **Carcassonne**, *5 septembre.* — Le marché reçoit des demandes pressantes qui ne peuvent malheureusement être satisfaites ni en vins vieux, ni en primeurs.

La Chambre de Commerce publie le communiqué suivant : La Commission de la cote de la Chambre de Commerce ne voit pas la possibilité d'établir une cotation officielle des cours en raison du peu de vins libres qui sont offerts et qui, payés à des cours forcés ne peuvent constituer une mercuriale régulière en concordance avec la situation, approuve l'ordre du jour de protestation voté hier par la Fédération Méridionale.

Lézignan, 1er septembre. — Affaires confuses et restreintes, puisque le commerce ne dispose d'aucun vin libre On a payé des 10°2, 155 à 156 fr. ; des 11°, 162 à 165. Des petits vins 8°8, 140 fr. (libres 8e tranche).

Sur souches, quelques rares affaires à 15 francs.

La Commission de la cote décide de ne pas coter et se solidarise avec la Chambre de Commerce de Montpellier.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — La production du Roussillon paraît devoir s'établir entre 3 millions et 3,5 millions, contre 4 par année normale. Temps splendide favorisant les vendanges.

Chambre d'Agriculture. — La fermeté des prix se confirme et de nombreuses affaires sont été traitées en vins nouveaux sur les bases de 15 fr. le degré à retirer dès la libération de la première tranche.

Les teinturiers bénéficient d'une surprime allant jusqu'à 1 fr. par degré

On nous signale, en autres affaires, la vente par la coopérative de Thuir de 1.000 hectos vins rouge 10° tous cépages à 15 fr. 10 le degré et par la cave de Trouillas de 870 hectos Alicante à 15 fr. 15 le degré ; retiraison à la libération et paiement avant le 15 septembre.

En vins doux naturels, les prix s'échelonnent entre 325 et 350 fr. l'hecto moût.

Une grosse maison vient d'acheter ces jours-ci, dans notre département, la quantité de 11.000 hectos-moût à 325 fr. l'hecto.

CENTRE.

LOIR-ET-CHER.— La récolte sera inférieure à la moyenne. Les vendanges se feront en avance sur les années normales et donneront une bonne qualité. Les Gamays et Groslots sont beaux. Mais les Pinots et les Cots sont peu chargés en raisins.

CHER. — La sécheresse de ces dernières semaines a vivement éprouvé les jeunes vignobles. La propriété n'a plus de vin à vendre. Les dernières affaires notées se sont traitées à 15-16 francs en blancs et rosés, et 15 à 17 francs en rouge.

TOURAINE. — La récolte sera médiocre Le Cochylis a exercé des dégâts dans les vignobles de Bourgueil. A Langeais, demi-récolte. A Vouvray, petit rendement. A Bléré, la sécheresse a réduit les espérances.

Les vins courant se sont vendus de 16 à 18 francs. Quelques lots sur souches ont été achetés 13 à 15 fr.

NIÈVRE. — Plus de stocks à la propriété. Les vins se vendent 350 à 400 fr. l'hecto en Chasselas et 400 à 800 francs en blanc fumé.

ALGÉRIE. — **Alger.** — *Cours officiels.* — Vins rouges : extra, affaires insuffisantes ; 1er choix. 12 à 13 fr. ; 2e choix, 11 fr. 25 à 12 fr. ; 3e choix, affaires insuffisantes.

Vins blancs : taché, 11 fr. 50 à 13 fr. le degré.

LES RAISINS

Pujaut. — Vendu 82.000 kilos. Prix 175 à 200 fr.

Avignon — Raisins chasselas, 150 à 210 francs ; clairette, 150 à 160 fr. ; admirable, 160 à 180 fr. ; muscats, 200 à 250 fr. ; œillade, 175 à 200 fr les 100 kilos.

Carpentras — Chasselas, 140 à 190 fr. ; admirables. 150 à 190 fr. ; aramons, 140 à 160 fr ; œillades, 170 à 200 fr. ; muscats, 220 à 270 fr. ; dattiers, 150 à 200 fr. les 100 kilogs.

Isle-sur-Sorgue (Vaucluse). — Notre marché de raisins de table continue à être toujours très fréquenté et les nombreux voyages exposés, chaque matin, à 8 heures, se vendent rapidement.

Voici les prix pratiqués vendredi matin : 160 à 200 fr. ; admirables, 210 à 220 fr. ; muscats, 300 fr. ; aramons, 170 à 190 fr. ;

FRUITS ET PRIMEURS

Villeneuve-sur-Lot. — Haricots verts, 160 fr. ; tomates, 30 fr. ; chasselas, 125 à 135 fr., le tout les 50 kilos ; melons, 1 fr. 25 à 1 fr. 50 pièce.

Montauban. — Raisins chasselas, 2 à 3 francs ; raisins muscats, 3 fr. 50 à 4 fr. ; pêches, 5 à 7 fr. ; figues, 2 à 2 fr. 50 ; poires, 4 à 6 fr., le tout le kilos ; melons, 0 fr. 75 à 1 fr. 75 pièce.

GRAINES FOURRAGÈRES

Castelnaudary. — Vesces de printemps 125 francs

PAILLES ET FOURRAGES

Toulouse. — Sainfoin 1re coupe (50 kilos) 12 à 13 fr. ; sainfoin 2me coupe (50 kilos) 10 à 12 fr. ; foin (50 kilos) 11 à 12 fr. ; pailles (20 kilos) 8 à 9 fr.

Marseille. — Marché assez actif et un peu plus ferme. On cote sur wagon départ foin de Crau, 44/46 ; région, 39/42 ; paille, 20/25.

Mallemort. — Fourrage, 24 ; paille, 15.

Vaison. — Foin, 25/30 ; luzerne, 30/35 ; sainfoin, 15/18 ; paille, 8/10 ; paille de millet, 90/100.

Digne. — Foin, 16/20 ; paille, 10/12.

Forcalquier.— Foin, 18/20 ; paille, 10/12.

Castelnaudary. — Fourrages pressés, les 100 kilos. Foin à faible densité, 25 ; luzerne à faible densité, 32 ; paille de blé, 9 ; d'avoine, 9.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 29 août au samedi 4 sept. 1937

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1937		1936		1937	1936
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Tours						
Dimanche..	25.	14.	»	»		»
Lundi	26.	13.	25.4	10.6		»
Mardi.......	26.	12.	29.0	11.6		»
Mercredi ...	30.	14.	27.0	15.4		»
Jeudi.......	28.	14.	27.0	16.3		»
Vendredi ...	27.	12.	28.4	13.4		»
Samedi.....	27.	9.	28.0	9 8		»
Total ...					16.0	67.7
Angoulême						
Dimanche...	29.	11.	»	»		»
Lundi	29.	11.	27.0	11.6		»
Mardi	30.	12.	28.4	12.0		»
Mercredi....	31.	11.	31.0	14.0		»
Jeudi.......	28.	15.	32.2	15.0		«
Vendredi ...	28.	13.	32.0	13.2		«
Samedi.....	28.	13.	30.0	10.2		«
Total.. .					5.0	80.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	25.	10.	»	»		»
Lundi	26.	10.	23.6	7.5	5.	»
Mardi.......	26.	10.	26.4	9.8		»
Mercredi....	27.	13.	27.0	11.6		»
Jeudi.......	30.	11.	26.2	11.0		»
Vendredi ...	28.	13.	28 8	10.0		«
Samedi.....	29.	13.	27.9	11.1	20.	«
Total....					57.	104.7
Bordeaux						
Dimanche ..	28.	11.	»	»		»
Lundi	28.	10.	28.0	10.2		»
Mardi.......	29.	10.	32.0	13.2		»
Mercredi ...	31.	11.	31.9	16.2		«
Jeudi.......	26.	12.	32.5	13.2		»
Vendredi...	28.	14.	33.0	15.1		»
Samedi.....	28.	16.	32.0	14.1		0.1
Total....					190.0	86.9
Toulouse						
Dimanche ..	28.	13.	»	»		»
Lundi	29.	14.	28.9	10.3	trac.	»
Mardi.......	29.	12.	31.4	12.2		»
Mercredi ...	30.	14.	33.7	12.2		»
Jeudi.......	30.	14.	33.0	13.2		»
Vendredi ..	30.	16.	34.5	13.8		»
Samedi.....	30.	18.	33.9	13.1		»
Total....					10.0	41.5
Perpignan						
Dimanche...	25.	18.	»	»		»
Lundi	30.	18.	28.5	16.6		»
Mardi.......	32.	18.	27.0	16.4		»
Mercredi ..	34.	18.	29.4	14.8		»
Jeudi.......	33.	»	29.0	15.6		»
Vendredi ...	32.	19.	28.4	17.8		»
Samedi.....	27.	20.	28.4	19.5	trac.	«
Total....					3.0	20.9

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1937		1936		1937	1936
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Reims						
Dimanche	24.	12.	»	»		»
Lundi	26.	15.	30.0	15.2		»
Mardi	27.	11.	24.8	16.0	trac.	»
Mercredi	25.	10.	22.6	14.0		»
Jeudi	29.	14.	19.2	14.8		trac.
Vendredi	26.	14.	24.3	»		»
Samedi	27.	16.	23.1	3.5		2.6
Total					68.0	92.9
Dijon						
Dimanche	26.	15.	»	»		«
Lundi	25.	14.	23.7	11.4		»
Mardi	24.	13.	27 2	13.2		»
Mercredi	27.	12.	26.0	15.2		»
Jeudi	29.	14.	25 8	12.7		»
Vendredi	28.	14.	26.9	11.6		»
Samedi	30.	16.	27.2	17.0		»
Total					36.0	121.3
Lyon						
Dimanche	25.	15.	»	»		»
Lundi	24.	15.	11.0	11.0	5.	»
Mardi	26.	12.	26.4	11.8	trac.	«
Mercredi	27.	12.	26.9	13.8		«
Jeudi	29.	13.	26.0	12.8		«
Vendredi	28.	14.	28.9	11.5		«
Samedi	31.	17.	28.7	12.6		«
Total					54 0	97.7
Marseille						
Dimanche	27.	15	»	»		»
Lundi	23.	14.	36.1	14.4		»
Mardi	30.	19.	30.3	14.8		»
Mercredi	34.	14.	29.2	14.8		»
Jeudi	32	16.	»	«		»
Vendredi	28.	15.	30.0	14.6		»
Samedi	26.	16.	29.2	17.0		»
Total					7.0	7.0
Alger						
Dimanche	28.	21.	»	»		«
Lundi	29.	21.	»	»		«
Mardi	29.	21.	«	»		«
Mercredi	31.	22.	«	»		«
Jeudi	34.	21.	«	»		»
Vendredi	30.	21.	»	«		»
Samedi	29.	20.	«	«		«
Total					«	»
Montpellier						
Dimanche	23.0	14.8	33.2	18.5	8 6	»
Lundi	27.0	14.5	35.8	17.9	0.2	»
Mardi	31.9	17.0	34.5	14.9	0 0	»
Mercredi	32.2	17.0	34.2	16.2	0.0	»
Jeudi	33.4	15.0	29.2	14.8	0.0	»
Vendredi	30.8	18.2	28.7	20.5	0.0	4.3
Samedi	29.3	18.4	29.9	17.8	0.0	6.2
Total					19.2	71.8

Observations. — Eté